N°31082 **C**

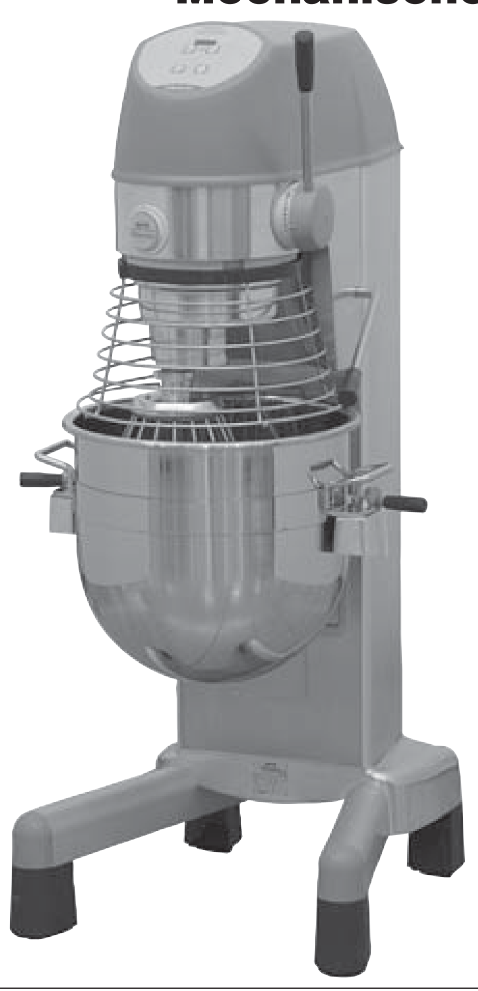
06/2008

Batteur-mélangeur Mécanique 40L

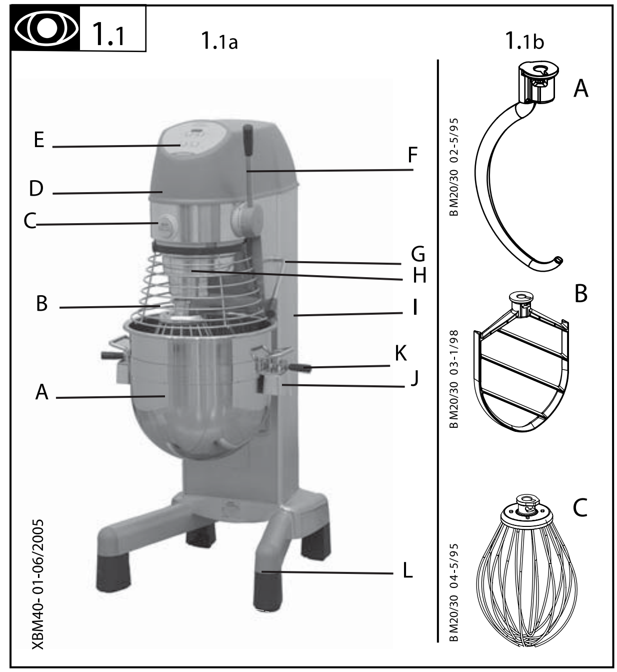
Mechanical Planetary mixer

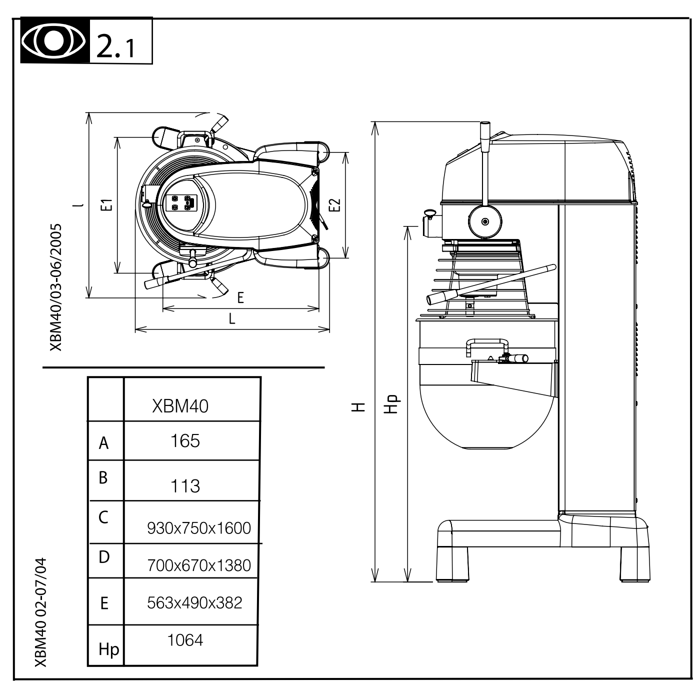
Mechanischer Planetenrührwerk

CE

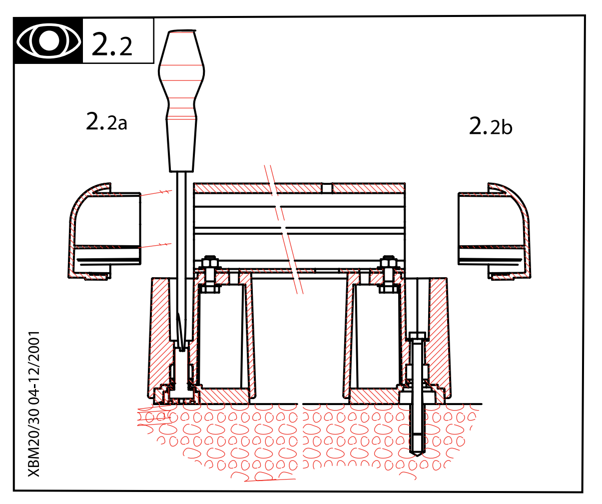


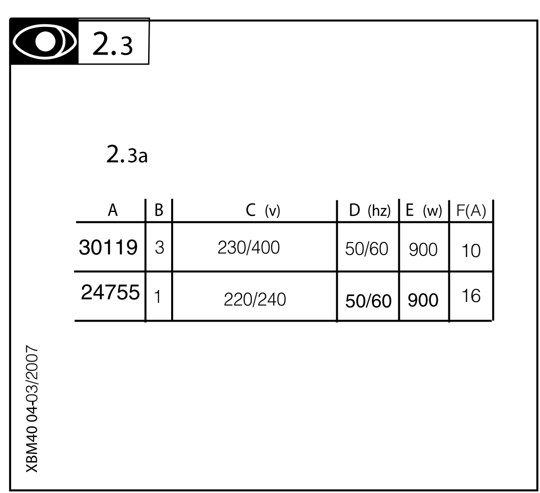
Manuel d'utilisation	FR
User manual	GB
Bedienerhandbuch	DE
Manuale di utilizzo	IT
Gebruikshandleiding	NL
Användningsmanual	SE
Brugervejledning	DK
Brukerhåndbok	NO
Käyttöohjekirja	FI
Manual de utilización	ES
Manual de Utilização	PT
Εγχειρίδιο χρήσης	EL



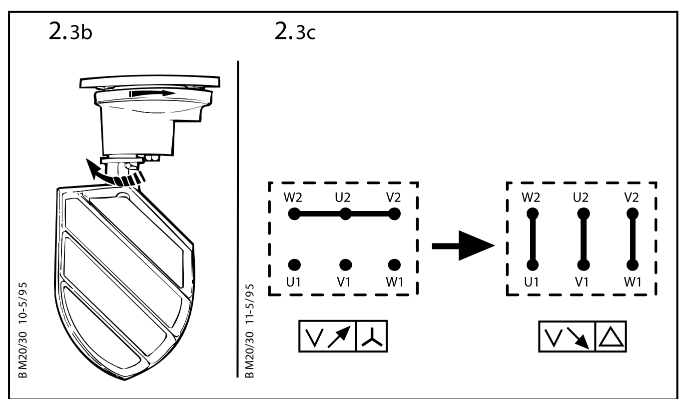


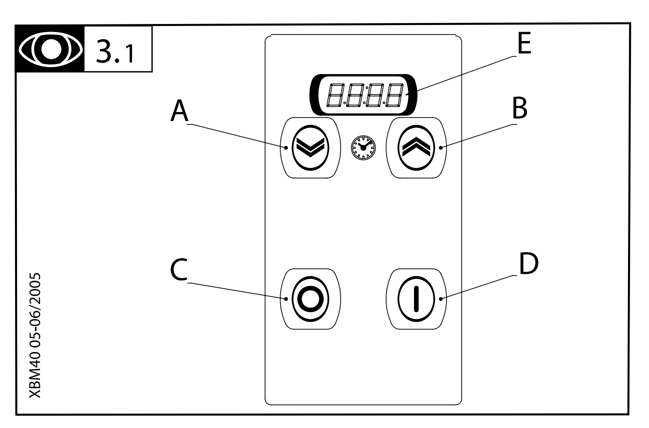
	XBM40
A	165
B	113
C	930x750x1600
D	700x670x1380
E	563x490x382
Hp	1064

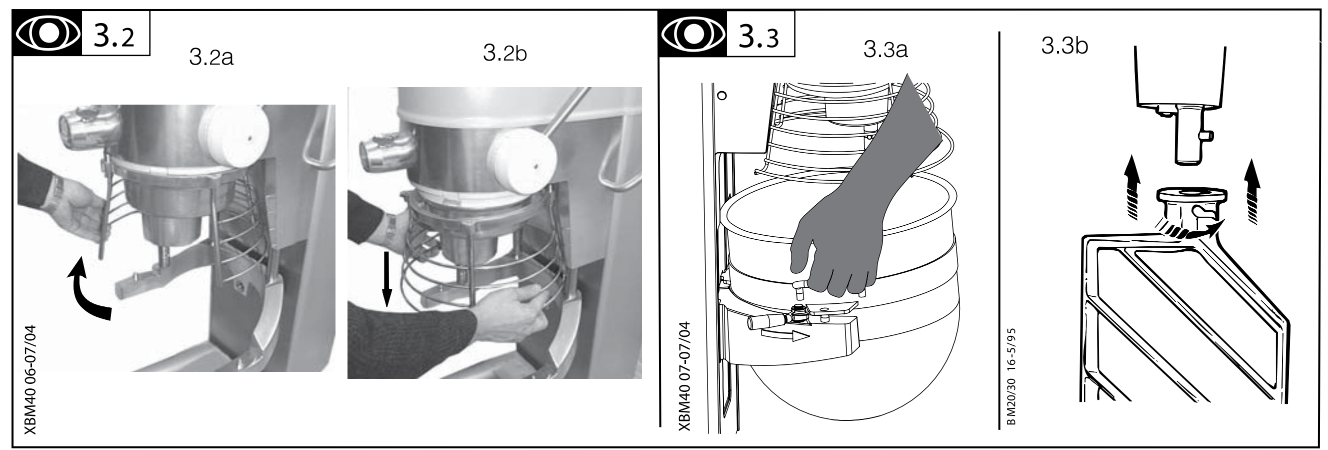




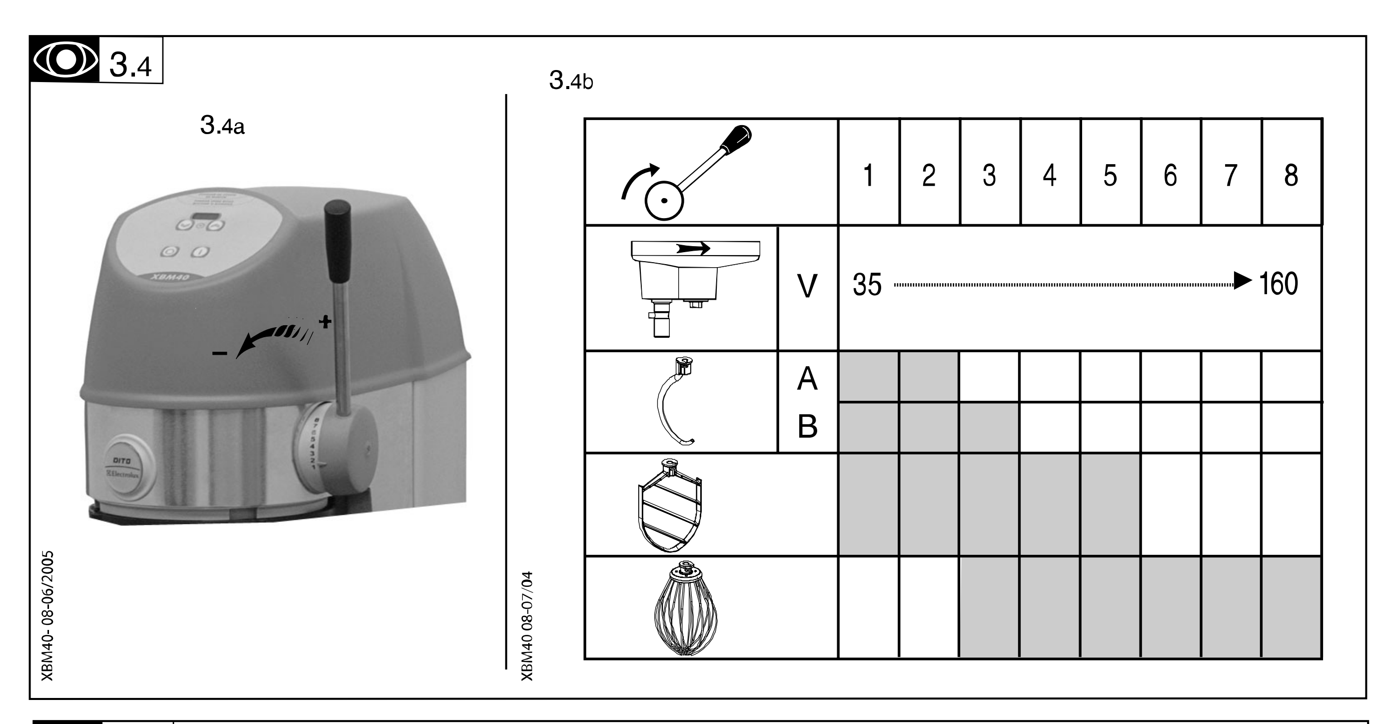
A	B	C (v)	D (hz)	E (w)	F(A)
30119	3	230/400	50/60	900	10
24755	1	220/240	50/60	900	16





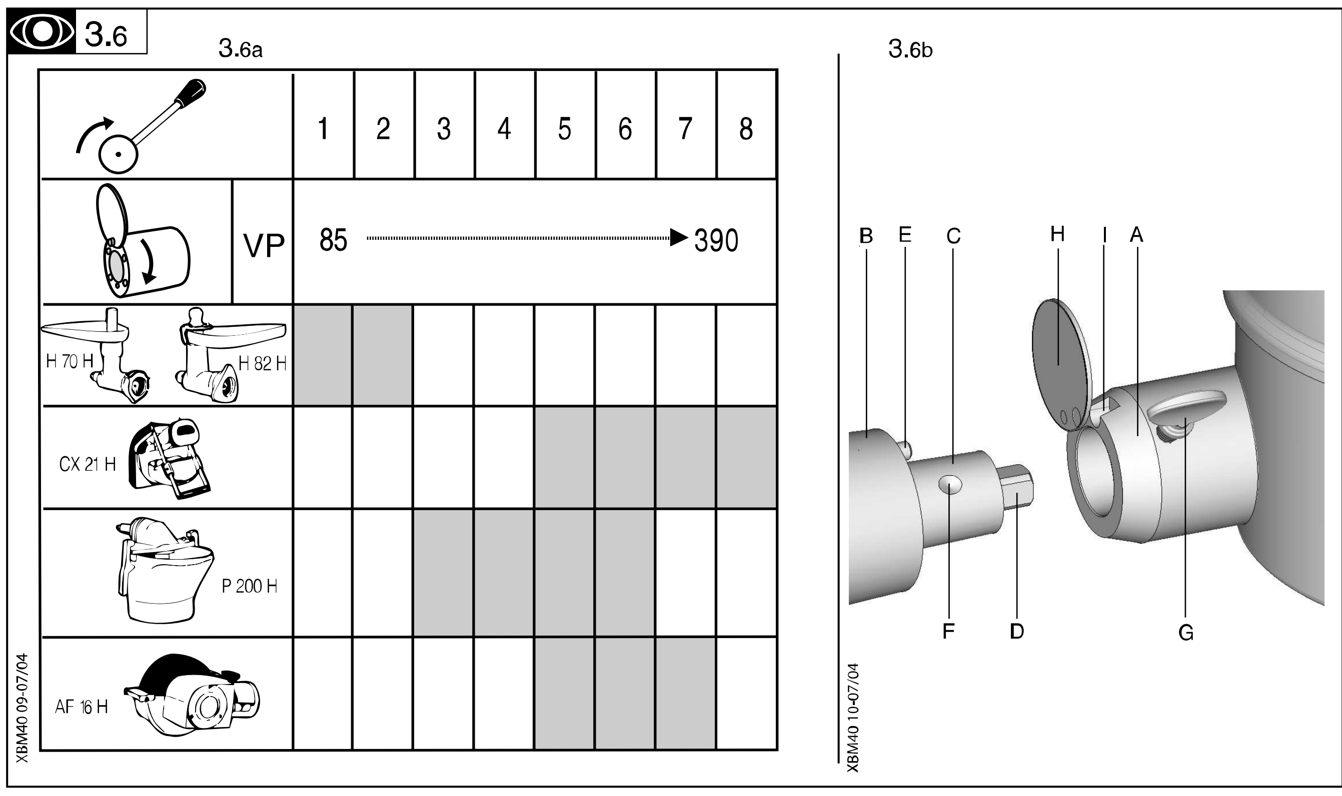


3.4



		1	2	3	4	5	6	7	8
	V	35 → 160							
	A	■	■						
	B	■	■	■					
		■	■	■	■	■			
				■	■	■	■	■	■

3.6

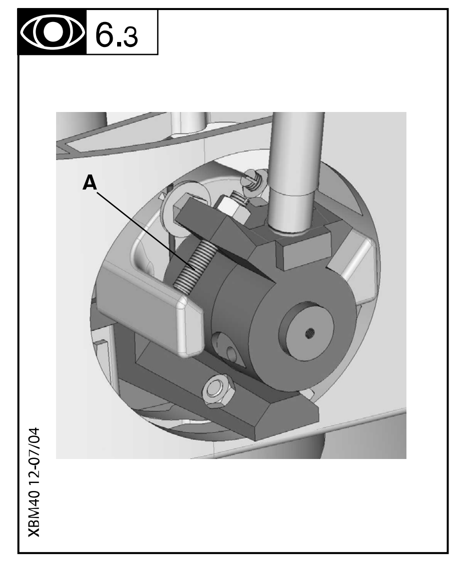


		1	2	3	4	5	6	7	8
	VP	85 → 390							
H 70 H / H 82 H		■	■						
CX 21 H						■	■	■	■
P 200 H				■	■	■			
AF 16 H						■	■	■	

6.2



6.3



6.4





Bitte beachten Sie die numerierten Abbildungen, die sich auf die Nummern der Abschnitte in der Bedienungsanleitung beziehen.



12/2009

Übersicht

Einleitung

Das Bedienerhandbuch für den Anwender enthält die notwendigen Informationen zum richtigen und sicheren Arbeiten und soll den Gebrauch der Maschine (nachstehend als „Maschine" oder „Gerät" bezeichnet) erleichtern.

Die folgenden Abschnitte sollten keinesfalls als eine endlose Liste mahnender Worte verstanden werden, sondern eher als eine Reihe Anweisungen zur allseitigen Verbesserung der Leistungen der Maschine und zur Verhinderung zahlreicher körperlicher und von Sachschäden durch einen unangemessenen Einsatz und Gebrauch.

Es ist wichtig, dass alle mit Transport, Aufstellung, Inbetriebnahme, Gebrauch, Wartung, Reparatur und Abbau der Maschine betrauten Personen dieses Handbuch vor den verschiedenen Arbeiten aufmerksam studieren und lesen, um jegliche Falsch- oder unsachgemäße Bedienung zu vermeiden, die die Integrität der Maschine oder die Sicherheit von Personen beeinträchtigen kann.

Es ist weiterhin wichtig, dass das Handbuch jederzeit für den Bediener und am Einsatzort der Maschine zur Verfügung steht, um problemlos und sofort in Zweifelsfällen oder aus sonstigen Gründen eingesehen werden zu können.

Wenn nach dem Lesen des Handbuchs noch Fragen oder Ungewissheiten zum Einsatz der Maschine bleiben, kontaktieren Sie bitte den Hersteller oder zugelassenen Kundendienst, der Ihnen für einen schnellen, gewissenhaften Service zur Verfügung steht, um einen einwandfreien Betrieb und eine optimale Wirksamkeit der Maschine zu garantieren.

Es sei daran erinnert, dass die geltenden Sicherheits-, Hygiene- und Umweltschutznormen im Land der Aufstellung jederzeit während der Nutzung der Maschine beachtet werden müssen. Es obliegt folglich dem Benutzer sicherzustellen, dass die Maschine unter den für Personen, Tiere und Sachgüter vorgesehenen optimalen Bedingungen eingesetzt wird.

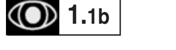
Einleitung

1.1 BESCHREIBUNG

• Bei diesen Rührgeräten handelt es sich um professionelle, ausschließlich für die Küche bestimmte Maschinen zum Kneten, Rühren und Schlagen von Nahrungsmittelprodukten aller Art. Die A-Versionen sind für den Betrieb von Zubehörgeräten geeignet.

- A Kessel aus Edelstahl, Fassungsvermögen 40 Liter
- B Abnehmbarer Sicherheitskranz
- C Aufstecknabe Typ H
- D Kopf
- E Bedienfeld
- F Hebel zur Geschwindigkeitswahl
- G Hebel zum Heben und Senken
- H Planetengetriebe
- I Ständer
- J Kesselhalterung
- K Behälterriegel
- L Füße

• Drei Werkzeuge sind in der Grundausstattung verfügbar:



A Knethaken
B Flachrührer für Mischungen
C Besen für Emulsionen

• **Erhältliche Zusatzausrüstungen:**

- 20l/30l-Kesselverkleinerung mit 3 drei Werkzeugen
- Gasheizung mit Sicherheitsvorrichtung, Leistung 3,5 KW
- Elektroheizung 230 V, 2,6 KW.

• Zusatzausrüstungen nur für Modelle mit Aufstecknabe A:

- Zubehörgeräte (s. Abs. 3-6),
- Tellerhalter zum Auffangen der Produkte unter dem Fleischwolf, Gemüseschneider und Passiergerät.

Aufstellung



ACHTUNG!

Lagerung der Maschine: - 25°C bis + 50°C

Umgebungstemperatur für den Betrieb: + 4°C bis + 40°C

Die Maschine ist für einen gewerblichen Einsatz vorgesehen und von einem auf ihren Einsatz, ihre Reinigung und Wartung für einen zuverlässigen, sicheren Betrieb geschulten Personal zu bedienen.

Die Maschine in einem ausreichend beleuchteten Raum betreiben (siehe die im Land der Aufstellung geltende technische Norm. In Europa, Norm EN 12464-1).

Beim Bewegen der Maschine immer sicherstellen, dass die Haltepunkte nicht an beweglichen Teilen liegen; Gefahr von Stürzen und Verletzungen an den unteren Gliedmaßen.

Die Maschine ist nicht für den Einsatz in explosionsfähigen Umgebungen vorgesehen.

2.1 ABMESSUNGEN - GEWICHT (RICHTWERTE)

A Bruttogewicht mit Verpackung (kg)

B Nettogewicht mit Ausrüstung (kg)

C Abmessungen der Verpackung (mm) L x B x H

D Abmessungen über alles: L x B x H (mm)

E Abmessungen bei Bodenbefestigung des Rührgeräts: E x E1 x E2 (mm)

Hp Höhe der Aufstecknabe (Modelle A)

Handling – Transport

- Das Rührwerk wird auf einer Holzpalette befestigt geliefert.
- Einen Gabelstapler benutzen, um es von der Palette zu holen, die Gabeln unter den Füßen einführen.



Im Falle eines Abladens von Hand, geeignete Maßnahmen ergreifen, um ein Kippen zu vermeiden.

2.2 AUFSTELLUNG

• Diese Rührgeräte sind ausschließlich für eine Aufstellung auf dem Fußboden vorgesehen.

• Zur Verkeilung oder Waagerechteinstellung des Rührgerätes:

- Den Stopfen vor dem Verstellen vom Fuß entfernen.
- Mit einem Schraubenzieher bis zum Anliegen der einstellbaren Kufe anziehen. 2.2a
- Das mit dem Flachrührer ausgerüstete Rührgerät bei hoher Geschwindigkeit laufen lassen, um die Standfestigkeit zu überprüfen. Falls nötig kann die Einstellung bei laufender Maschine verfeinert werden.
- Den Stopfen wieder aufsetzen.

• Das Rührgerät wird im Boden verankert: Verankerung an den Vorderfüßen. 2.2a

- Die Aufsätze der 2 Vorderfüße entfernen.
- Mit einem großen Schraubendreher festschrauben, um die verstellbaren Füße herauszuziehen.
- Die beiden zu bohrenden Löcher markieren (Schrauben max. 8 mm Durchmesser, Länge min. 80 mm, Dübel nicht mitgeliefert). 2.2b

2.3 ELEKTROANSCHLUSS



ACHTUNG!

Der elektrische Anschluss hat nach den Regeln der Kunst durch eine ausgebildete, zugelassene Kraft zu erfolgen (siehe die im Land der Aufstellung geltenden Normen und Regeln).

Vor dem Einsatz eines Adapters für die Steckdose muss geprüft werden, ob deren elektrischen Daten nicht unterhalb derer der Maschine liegen.

Keine Mehrfachstecker verwenden.

Die Versorgung der Maschine mit Wechselstrom hat die folgenden Bedingungen zu erfüllen:

- maximale Spannungsschwankungen: ±5%,
- maximale Frequenzschwankungen: ±1% über einen langen Zeitraum, ± 2% innerhalb einer kurzen Zeitspanne.

VORSICHT: die elektrische Anlage (Konzeption, Ausführung und Wartung) muss den gesetzlichen Bestimmungen und Normen im Land der Aufstellung entsprechen.

- Überprüfen Sie, ob die Netzspannung mit der auf dem Typenschild und auf dem Netzkabel-Etikett angegebenen Gerätespannung übereinstimmt.
- Die Spannungsversorgung der Maschine muss durch den Einsatz von Sicherungen oder Wärmerelais ausreichender Leistung in Bezug auf den Aufstellort und die technischen Daten vor Überstrom (Kurzschlüsse und Überspannungen) geschützt sein – siehe Technische Daten der Spalte F, Abbildung 2.3a.

VORSICHT: Zum Schutz vor indirektem Kontakt (je nach Art der vorgesehenen Stromversorgung und des Anschlusses der Masse an den äquipotentiellen Schutzkreis) siehe Punkt 6.3.3 der EN 60204-1 (IEC 60204-1) mit der Verwendung von Schutzeinrichtungen zum automatischen Unterbrechen der Stromversorgung bei fehlender Isolation in TN- oder TT-Anlagen bzw. eines Kontrollgeräts für die Isolierung oder das Differential für eine automatische Unterbrechung in IT-Systemen. Für diesen Schutz sind die Bestimmungen von IEC 60364-4-41, 413.1 IEC anzuwenden.

Beispiel: In einem TT-System ist vor der Stromversorgung ein Fehlerstromschutzschalter mit ausreichender Trennleistung (z.B. 30 mA) für die Erdung des Ortes, an dem die Maschine aufgestellt werden soll, eingebaut werden.

VORSICHT: Die Nichteinhaltung dieser Vorschriften birgt für den Kunden Risiken von Störungen und/oder Unfällen mit der Maschine durch direkten oder indirekten Kontakt.

• Überprüfen, ob die Netzspannung mit der auf dem Typenschild und auf dem Etikett des Netzkabels angegebenen Gerätespannung übereinstimmt.

• Die Anlage muß durch einen Fehlerstromschutzschalter und eine Schmelzsicherung für die in der Spalte G der technischen Daten angegebene Stromstärke gesichert sein.

• Technische Daten des Motors: 

A Motor Code

B Anzahl der Phasen (1 einphasig oder 3 Drehstrom)

C Nennspannung in Volt (Wert, Bereich oder Kommutation)

D Frequenz (Hertz)

E Nennleistung (Watt)

F Stromstärke der Schmelzsicherung für Stromleitung (Ampere)

1) Drehstrommotor

Eine genormte 20 A-Wandsteckdose mit 3 Phasen + Erde, sowie einen entsprechenden wasserdichten Stecker für das Netzkabel vorsehen.


Die Erdung über den grün/gelben Draht ist Pflicht.

• Die Drehrichtung überprüfen: 

- des Planetengetriebes, gegen den Uhrzeigersinn (siehe Pfeile auf dem Kopf),
- des Werkzeugs, im Uhrzeigersinn.

• Falls die Drehrichtung falsch ist, 2 Phasendrähte in der Steckdose vertauschen.

• Der Anschluß wurde zunächst mit einer höheren Spannung vorgenommen (für 400V). Um eine niedrigere Versorgungsspannung zu benutzen (230 V), wie folgt vorgehen:

- Den Netzstecker des Gerätes ziehen.
- Das hintere Blech abbauen.
- Den Schaltplan einsehen (Abs. 6.6).
- Den Draht der eingebauten Platine vom Kabelschuh des Klemmanschlusses mit Markierung für die höhere Spannung (400V) auf den Klemmanschluß mit Markierung für niedrige Spannung (230V) umklemmen.
- Die Stege der Anschlußleiste des Motors vertauschen. 
- Die Drehrichtung überprüfen und das Blech wieder einsetzen.

2) Einspannungs-Motor

• Eine 10/16 A-Wandsteckdose mit 2 Phasen + Erde vorsehen.

• Die Drehrichtung ist werksmäßig voreingestellt.

Anwendung und Sicherheit



ACHTUNG!

Die Maschine vor dem ersten Einsatz korrekt reinigen.

Das unbeabsichtigte Heben oder Senken des Kessels birgt eine Quetschgefahr für die Finger.



Nie die Hand bei laufender Maschine in den Arbeitsbereich halten; Verletzungsgefahr. Es ist streng untersagt, die Sicherheitssysteme auszuschalten oder zu verändern: Gefahr bleibender Verletzungen!!!!

Die einwandfreie Funktion der Sicherheitsvorrichtungen vor jedem Einsatz kontrollieren (siehe Abschnitt „Kontrolle der Sicherheitsvorrichtungen“).

Nie die Hand, einen harten oder gefrorenen Gegenstand in das Gerät einführen.

Aus hygienischen und Sicherheitsgründen immer eine feste, waschbare oder Einwegkopfbedeckung benutzen, die die Haare komplett bedeckt.

3.1 BETRIEB - SICHERHEIT

• **Die Sicherheit des Benutzers wird durch folgende Punkte gewährleistet:**

- Das Abschalten des Motors beim Öffnen des Sicherheitskranzes.
- Die Ausführung des Sicherheitskranzes ermöglicht, während der Arbeit gefahrlos Produkte nachzufüllen.
- Den Stop des Motors beim Senken der Kesselhalterung. Kein Neustart durch Drücken der EIN-Taste.
- Die Notwendigkeit, nach einer Arbeitsunterbrechung erneut die EIN-Taste zu drücken („Fehlspannungsschutz“).
- Den Motorschutz gegen Überspannungen durch einen Thermofühler.
- Die Einhaltung der Anleitungen in der vorliegenden Broschüre bezüglich der Benutzung, der Reinigung und der Wartung des Gerätes.

• **Bedienfeld** 3.1

A : Zeit verringern

B : Zeit verlängern

C : AUS-Taste

D : EIN-Taste

E : Anzeige Zeitschalter

• Die Inbetriebnahme des Rührgerätes in seinem normalen Arbeitsgang wird erzielt sobald die Baugruppe Kesselhalterung sich in Arbeitsstellung befindet:

- der Sicherheitskranz oben und geschlossen ist,
- die Zeitschaltuhr auf Dauerbetrieb oder Zeitschaltuhrbetrieb steht.

a) Zeitbetrieb

- Wahl der Dauer (Anzeige E) über die Tasten A und B
- Einschalten über Taste D
- Stop am Ende der gewählten Zeit oder durch Drücken der Taste C


Hinweis:

- Verändern der Zeit während des Zurückzählens durch Drücken der Taste C, neuen Wert über die Tasten A und B eingeben, Zyklus durch Drücken der Taste D wieder aufnehmen

- Die zu Beginn des Zyklus eingestellte Zeit bleibt gespeichert.

- Definitiver Stop eines laufenden Zyklus durch zweifaches Drücken der Taste C

b) Dauerbetrieb:

- Wahl der ---(Anzeige E) durch Dauerdruck auf Taste A
- Einschalten über Taste D
- Stop durch Drücken der Taste C

3.2 EIN- UND AUSBAU DES SICHERHEITSKRANZES

Um die Reinigung zu erleichtern, ist der drehende Sicherheitskranz abnehmbar.

- **Zum Ausbau:**

- Das Gerät anhalten, die Kesselhalterung absenken, das Werkzeug und den Kessel abnehmen.
- Den verriegelten Sicherheitskranz im Uhrzeigersinn bis zum Anschlag drehen (1 volle Umdrehung) 3.2a
- Der Sicherheitskranz hakt sich nach unten aus und löst sich von selbst. 3.2b

DAS RÜHRWERK KANN NICHT STARTEN, WENN DER SICHERHEITSKRANZ ABGENOMMEN IST.

- **Zum Wiedereinbau:**

- Die Kufen in die entsprechenden Vertiefungen des Sicherheitskranzes stecken. 3.2b
- Ihn unter Drücken nach oben gegen den Uhrzeigersinn (1 volle Umdrehung) bis zur Verriegelung am Anschlag (über schwergängigen Punkt hinaus) drehen.



Hinweis: Der Sicherheitskranz hält mit Beginn seiner Drehbewegung selbstständig.

DAS RÜHRWERK KANN NICHT STARTEN, WENN DER SICHERHEITSKRANZ NICHT RICHTIG GESCHLOSSEN UND VERRIEGELT IST.

3.3 EINSATZ DES KESSELS UND DER WERKZEUGE

- Wie folgt vorgehen:

- Die Kesselhalterung nach unten senken, indem der Hebel G nach hinten betätigt wird.
- Ein Werkzeug in den Kessel legen.



Hinweis: Auf die Sauberkeit der Griffauflagen achten (siehe Absatz4-2)

- Den Behälter auf die Halterung setzen (Lasche zum Rührwerk)
- Den Behälter vertikal absenken, um die beiden Finger der Halterung in die Löcher der Griffe zu führen. 3.3a
- Den Behälter auf der Halterung mit einer ¼ Drehung der 2 Seitenhebel der Halterung verriegeln.
- Das Werkzeug auf der Antriebswelle anbringen, und es durch Drehung gegen den Uhrzeigersinn verriegeln.





- Den Hebel G zum Körper ziehen, den Kessel wieder in Arbeitsstellung fahren.
- Den Sicherheitskranz schließen.
- Die EIN-Taste drücken.

3.4 WECHSEL UND WAHL DER GESCHWINDIGKEIT

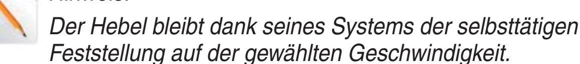
- Der Geschwindigkeitsregler mit zwei Antriebsriemen ermöglicht dem Benutzer, die gewünschte Geschwindigkeit stufenlos einzustellen, um alle anfallenden Arbeiten unter optimalen Bedingungen hinsichtlich Leistung und Qualität auszuführen.
- Um die Geschwindigkeit zu ändern, wie folgt vorgehen:

- Die EIN-Taste drücken.
- Den Hebel zum Körper ziehen, um die Geschwindigkeit zu verringern, drücken, um sie zu erhöhen. 3.4a



Den Hebel niemals bei stehender Maschine betätigen.

- **Immer bei niedriger Geschwindigkeit starten**, um Spritzer oder den Auswurf von Mehl zu vermeiden. Anschließend schrittweise die Geschwindigkeit erhöhen, wobei berücksichtigt werden sollte, daß sich die Arbeitskraft (Drehmoment) bei Verringerung der Geschwindigkeit erhöht.



Hinweis:

Der Hebel bleibt dank seines Systems der selbsttätigen Feststellung auf der gewählten Geschwindigkeit.

- Bei Durchdrehen des Antriebsriemens die Geschwindigkeit verringern.
- Am Ende des Arbeitsgangs wieder auf langsame Geschwindigkeit stellen, die AUS-Taste drücken und den Kessel senken (s. Abs. 3-3).

- Arbeitsgeschwindigkeit des Planetengetriebes und der Werkzeuge 3.4b

V Drehzahl des Planetengetriebes

A Zäher Teig

B Weicher Teig

Empfohlener Arbeitsbereich

3.5 MAXIMALE LEISTUNGEN

- Die Arbeitsleistung des Rührgerätes ist abhängig von:

- dem verwendeten Werkzeug,
- der Art, der Menge und der Festigkeit der zu bearbeitenden Masse,
- der optimalen Geschwindigkeit für die Ausführung einer qualitativ hochwertigen Arbeit.

- Zu große Verarbeitungsmengen können die Qualität des Produktes beeinträchtigen sowie die Lebensdauer der mechanischen Teile des Rührgerätes verkürzen ; es kann ebenfalls zu einem Überhitzen des Motors und damit zu seinem plötzlichen Abschalten führen (siehe Absatz 5-1).

- **Empfohlene Höchstmengen**

Produkt	Bezugseinheit	Kessel (l) 10	20	40	Werkzeug
Einweichen (Wassergeh.60%)	Kg Mehl	3	6	9	
Pizza (Wassergeh 40%)	Kg Teig	2.5	5	7.5	
Mürbeteig	Kg Mehl	2.5	5	10	
Auslegeteig		2.5	5	10	
Croissant-Teig		2.5	5	8	
Brioche-Teig		2.5	5	8	
Brandteig	Liter Wasser	2	4	8	
Fleisch	Kg	5	10	20	
Püree	Kg Kartoffeln	5	10	20	
Konditorcreme	kg Pulver	1.5	3	6	
Eiweiß	kg	0.1	0.3	0.5	
Eiweiß		0.7	1.5	3$	
Genueser Teig	Stück Eier	15	30	60	
Biskuit		15	30	60	
Baiser	Kg Zucker	0.75	1.5	3	

3.6 AUFSTECKNABE

• Die Rührwerke Version A sind mit einer Aufstecknabe vom Typ H12 mit Geschwindigkeitsregelung ausgerüstet, die zum Antrieb folgender erhältlicher Zusatzgeräte dient:

3.6a

- H 70 H und HV 82 H: Fleischwolf ø 70 und ø 82 mm, System ENTERPRISE oder UNGER. Geliefert mit Trichter, Stößel, Messern und Platten.
- CX 21H: Gemüseschneider, ausgestattet mit Scheiben zum Schneiden bis 8 mm Dicke, Schnitzeln, Raspeln, Reiben, usw.
- P 200H: Passiersieb für Püree, Gemüsesuppen, Kompott, Fischsuppen, usw. Geliefert mit drei verschiedenen Lochgittern.
- AF 16H: Wassergekühltes Schleifgerät für Messer mit weicher Schleifscheibe.


Beachten Sie die Betriebsanweisungen des jeweiligen Zubehörgeräts.

• Um ein Zubehörgerät zu montieren, wie folgt vorgehen:



- Das Zubehörgerät je nach auszuführender Arbeit bestücken.


Vor dem Montieren bzw. Abmontieren eines Zubehörgerätes muß das Gerät unbedingt auf kleiner Geschwindigkeit gestoppt werden.

- Den Deckel **H** hochschwenken.
- Den Zapfen **C** des Zubehörgerätes **B** in die Nabe des Rührwerks **A** einstecken.
- Unter Drehen von **B** den Vierkantstift **D** in die Antriebswelle der Nabe **A** einsetzen.
- Den Stift **E** gegenüber der Bohrung **I** plazieren und das Zubehörgerät bis zum Anschlag in die Nabe **A** stecken.
- Die Feststellschraube **G** in der Vertiefung **F** (im Uhrzeigersinn) festziehen.
- Die Geschwindigkeit entsprechend des Zubehörgerätes wählen.



Hinweis:
Zum Ausbauen des Zubehörs, G um mindestens 4 Umdrehungen lösen, um sie aus der Vertiefung F herausnehmen zu können.

• Arbeitsgeschwindigkeiten der Zubehörgeräte:



VP = Geschwindigkeit der Aufstecknabe (U/min)

 Empfohlener Arbeitsbereich

Reinigung, Hygiene



ACHTUNG!

Vor jedem Abbau den Netzstecker des Gerätes herausziehen.

Vor dem Einsatz eines Reinigungsmittels aufmerksam das Beiblatt mit Sicherheitshinweisen lesen und angemessene Schutzausrüstungen benutzen.

Das Gerät darf nicht mit einem Druckreiniger gereinigt werden.

4.1 ZWISCHEN ZWEI EINSÄTZEN

• Kessel und Werkzeug abnehmen.

• Den Kessel und das Werkzeug in einem Spülbecken mit heißem Wasser unter Zusatz eines desinfizierenden oder (bei Verarbeitung von fetthaltigen Zutaten) fettlösenden Reinigungsmittels waschen, anschließend mit klarem Wasser abspülen und abtrocknen.

• Die Halterung des Planetengetriebes, die Werkzeughalterwelle und den Sicherheitskranz mit einem feuchten Schwamm unter Zusatz eines desinfizierenden Reinigungsmittels abwischen, anschließend mit klarem Wasser abspülen.

Ölen der Werkzeugspindel (Öl oder Speisefett).


Hinweis: Nur aluminiumverträgliche Reinigungsmittel verwenden.

4.2 NACH BEENDIGUNG DES EINSATZES

• Den Netzstecker herausziehen.

• Kessel, Werkzeug und Sicherheitskranz abbauen.

• Das Kesselinnere und die Werkzeuge im Spülbecken unter Zusatz eines desinfizierenden oder fettlösenden Reinigungsmittels waschen, anschließend mit klarem Wasser abspülen und abtrocknen. Lediglich der Kessel kann in der Spülmaschine gespült werden.

• Die Halterung des Planetengetriebes, das Innere der Werkzeughalterwelle, den Sicherheitskranz, die Kesselhalterung und besonders die Auflageflächen des Kessels sowie ggfs. das Gehäuse des Rührwerkes mit einem feuchten Schwamm unter Zusatz eines desinfizierenden Reinigungsmittels abwischen und anschließend abspülen.

Ölen der Werkzeugspindel (Öl oder Speisefett).

• Überprüfen, ob alle Teile richtig gereinigt wurden.


Hinweis:
-Auf Materialverträglichkeit der für die Aluminiumteile verwendeten Reinigungsmittel achten.

- Keine scheuernden Reinigungsmittel verwenden, die die Oberflächen verkratzen könnten.

- Beachten Sie bei der Reinigung der verschiedenen Zubehörgeräte deren Bedienungsanleitung.


Das Gerät darf nicht mit einem Hochdruckreiniger gereinigt werden.

• Regelmäßig: (mindestens einmal pro Monat):

- Die auf der Rückseite des Gerätes Lüftungsschlitze von Staub befreien (Ursache von Überhitzung).

4.3 MEHLSTAUB

Um die Entstehung von Mehlstaub beim Beladen des Kessels zu verringern, empfiehlt sich:

- den Mehlsack oder -behälter ohne Schütteln zu leeren,
- wenn möglich vor dem Mehl Wasser einzufüllen,
- zum Mischen von Mehl und Wasser immer auf niedriger Geschwindigkeitsstufe zu starten,
- einen leeren Mehlsack nie zu schütteln, ihn vorsichtig zusammenzurollen.

Die Einhaltung dieser einfachen Regeln trägt zur verringerten Entstehung von Mehlstaub bei und somit geringeren Allergierisiken im Zusammenhang mit diesem Staub.

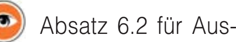
Betriebsstörungen

5.1 DAS GERÄT LÄUFT NICHT AN

- Überprüfen ob:
- das Rührgerät richtig angeschlossen ist,
- die Spannungsversorgung am Netzstecker stimmt,
- der Kessel und der Sicherheitskranz in der Arbeitsstellung sind.

- Falls das Rührgerät während des Arbeitsganges plötzlich abschaltet:
- Der Thermofühler hat ausgelöst. Einige Minuten warten, dann erneut starten.
- Geschwindigkeit reduzieren oder Masse im Kessel verringern (siehe Absatz 3.3 und 3.4).

5.2 STÖRGERÄUSCHE ODER ANORMALER BETRIEB

- Ein metallisches Geräusch
- Ein verformtes Werkzeug, das schleift oder sich in der falschen Richtung dreht (siehe Absatz 2-3).
- Der Kessel ist beschädigt oder nicht richtig angebracht (siehe Absatz 3-2).
- Mangelhafte Schmierung des Planetengetriebes (siehe  Absatz 6.4 für Ausbau).
- Ein schrilles Geräusch
- Durchdrehen des Antriebsriemens, das dessen vorzeitige Abnutzung zur Folge hat.
- Defekter Antriebsriemen (siehe  Absatz 6.2 für Austausch).

- Zu geringe Leistung
- Riemenscheiben auf richtigen Lauf und Antriebsriemen auf einwandfreien Zustand überprüfen (s. Absatz 6-2).
- Motor läuft auf zwei Phasen (s.  Abs. 6-6).
- Falsche Versorgungsspannung und Überhitzung des Motors.
- Zu hohe Arbeitsgeschwindigkeit: Geschwindigkeit verringern.
- Zu große Füllung: Menge verringern.

Falls sich die Störung nicht beheben läßt, wenden Sie sich bitte an den Wartungsdienst Ihres Fachhändlers.

5.3 VERKLEMMEN EINES WERKZEUGES AUF DER WERKZEUGHALTERWELLE

- Im allgemeinen durch unzureichendes Reinigen oder eine durch Aufprall verursachte Verformung des Werkzeuges.
- Wird ein beginnendes Festfressen festgestellt, nicht weiterarbeiten, sondern ölen oder ein flüssiges Schmiermittel auftragen und einen Moment warten, bis das Mittel wirkt.
- Allmählich und vorsichtig bewegen:
- Durch eine Hin- und Herbewegen.
- Mit einem kleinen Holzhammer auf das Werkzeug schlagen, nachdem der Stift des Bajonetts entfernt wurde.
- Das verformte Teil gegebenenfalls ausbuchten.

Falls sich die Störung nicht beheben läßt, wenden Sie sich bitte an den Wartungsdienst Ihres Fachhändlers.

5.4 HEBEL ZUR GESCHWINDIGKEITSWAHL

- Wenn die Bedienung des Hebels zur Geschwindigkeitswahl schwergängig wird:
- die Achse der frei beweglichen Scheiben leicht einölen und den Mitnehmer des Rades einfetten.

- Wenn der Hebel nicht mehr selbsttätig hält, siehe Abs. 6-3 Einstellung der Geschwindigkeit.



Falls sich die Störung nicht beheben läßt, wenden Sie sich bitte an den Wartungsdienst Ihres Fachhändlers.

Wartung



ACHTUNG!

Vor jedem Eingriff den Netzstecker der Maschine ziehen.

Die Wartung darf nur von ausgebildetem, zugelassenen Fachpersonal durchgeführt werden.

6.1 GETRIEBE

- Es wird empfohlen, mindestens einmal pro Jahr:
- falls nötig die Zahnräder des Planetengetriebes mit einem stark haftenden Fett zu schmieren (bitte wenden Sie sich an uns, siehe Abs. 6-4).
- Das Geräteinnere mit einem Staubsauger von Riemenabrieb und Mehl befreien.
- Die Ablauföffnungen auf dem Sockelboden freimachen.
- Die Führungen der Hebe- und Senkvorrichtung leicht schmieren

- Zugang zu den elektronischen Bauteilen:
- den Netzstecker ziehen.



Restspannung an den Kondensatorklemmen.

- Die Kondensatoren können elektrisch geladen bleiben. Um jedes Risiko bei einem Eingriff zu vermeiden, wird zu ihrem Entladen mit Hilfe eines isolierten Leiters (Schraubenzieher zum Beispiel) geraten, indem die beiden Klemmen verbunden werden.

6.2 WECHSEL DES ANTRIEBRIEMENS

- Das Rührgerät bei hoher Geschwindigkeit (Stellung 8) ausschalten.
- Die Schrauben der oberen Schutzblende lösen, sie dann trennen und vom Kopf abnehmen. 6.2
- Den Antriebsriemen seitlich fassen und zu sich ziehen, bis er von der aufnehmenden frei beweglichen Scheibe genommen werden kann.
- Ihn von der Treibscheibe abnehmen.
- Die Antriebs- und aufnehmende Welle der frei beweglichen Scheiben leicht mit Vaseline einfetten.
- Zum Einbau eines neuen Antriebsriemens:
- Den Antriebsriemen auf die Antriebsscheibe auflegen.
- Kräftig ziehen, um ihn maximal aufzuziehen.
- Den Riemen auf der aufnehmenden Scheibe einlegen.
- Letztere von Hand drehen, um die Position des Riemens auszugleichen.

6.3 EINSTELLEN DER GESCHWINDIGKEIT

Im Normalbetrieb geht der Hebel beim Übergang von der hohen auf die geringe Geschwindigkeit leicht nach hinten, bevor er zum Stehen kommt.

- Wenn er nicht zum Stillstand kommt, folgende Einstellung vornehmen:
- Das Rührgerät mit geringer Geschwindigkeit (1) laufen lassen und anhalten.
- Den Hebel zur Geschwindigkeitswahl abschrauben.
- Die Abdeckung abnehmen, um an den Antrieb zu gelangen und den Hebel wieder anschrauben. 6.3
- Die Kontermutter der Gleitschutzschraube A lösen.
- Das Rührgerät wieder einschalten und die Gleitschutzschraube bis zum Halt des Hebels bei allen Geschwindigkeiten lösen.
- Kontermutter wieder anziehen.
- Die Rührgeräte sind werksmäßig auf circa 40 bis 160 U/min eingestellt (Drehzahl des Planetengetriebes).

6.4 AUSBAU DES PLANETENGETRIEBES

- Nach dem Abschalten den Sicherheitskranz und die Abdeckung abnehmen. 6.2
- Den Riemen herausnehmen.
- Ein Stück Holz zwischen Kessel und Planetengetriebe stecken, um letzteres zu halten. 6.4
- Die aufnehmende Scheibe und ihren Keil herausnehmen.
- Die Aufstecknabe abnehmen, wenn das Modell eine besitzt.
- Das Bauteil Planetengetriebe ausbauen, indem mit einem Holzhammer auf das Obere der Solarwelle geschlagen und der Kessel allmählich gesenkt wird.

6.5 ÜBERPRÜFUNG DER SICHERHEITSEINRICHTUNGEN

- Das einwandfreie Funktionieren der Sicherheiten vor jedem Einsatz zu überprüfen; der Motor muss sowohl bei Öffnen des Sicherheitskranzes als auch bei Senken der Kesselhalterung innerhalb von 4 Sekunden stoppen.
- Falls eine dieser beiden Funktionen nicht gegeben ist:
- Das Gerät nicht benutzen.
- Es vom Wartungsdienst Ihres Fachhändlers einstellen lassen.

6.6 ELEKTRISCHE BAUTEILE



6.4 Siehe Schaltpläne.

- Der Zustand des Netzkabels und der elektrischen Bauteile ist regelmäßig zu überprüfen.
- Farbkennzeichnung der Drähte:

- Erde	:	(V/ J) gelb grün
- Nulleiter	:	(N) blau
- Phase	:	(L) braun
- Leistungskreis	:	schwarz
- Steuerkreis	:	rot

- Kennzeichnung der Bauteile:

- M	:	Motor
- S1	:	Sicherheitsvorrichtung Heben und Senken
- S2	:	Sicherheitsvorrichtung des abnehmbaren Sicherheitskranzes
- Mi	:	Zeitschaltuhr
- O	:	Drucktaste AUS
- I	:	Drucktaste EIN
- S3	:	Motorfühler

6.7 ADRESSE FÜR KUNDENDIENST UND WARTUNG

Sie sollten sich vorrangig an den Verkäufer Ihres Gerätes wenden.



Für sämtliche Anfragen oder Bestellungen von Ersatzteilen bitten wir um die genauen Angaben des Maschinentyps, der Seriennummer und der technischen Daten.

Der Hersteller behält sich das Recht vor, seine Produkte ohne Vorankündigung zu ändern.

Stempel des Verkäufers

Kaufdatum: ....

Norm-Konformität

Folgende Punkte wurden bei Entwicklung und Herstellung des Gerätes beachtet:

- Die EU-Richtlinie für Maschinen 2006/42,
- Die EU-Richtlinie CEM 2004/108/CEE.
- Niederspannungsrichtlinie 2006/95/EWG
- Richtlinie Geräterecycling 2002/95/EG

Die EU-Richtlinie 2002/96/EG « WEEE »

Das Symbol « “ auf dem Produkt bedeutet, dass es nicht als Haushaltsmüll behandelt werden darf. Es muss viel mehr in eine Recyclinganlage für Elektrik- und Elektonik-Altgeräte gebracht werden. Sie stellen somit sicher, dass das Produkt umweltgerecht entsorgt wird und keine Belastungen für die Umwelt und die menschliche Gesundheit aus einer unkontrollierten Deponierung entstehen. Zu weiteren Auskünften zum Recycling des Produkts, wenden Sie sich bitte an unsere Handelsabteilung oder Ihren Einzelhändler, den Kundendienst oder das zuständige Entsorgungsunternehmen.

Die EU-Richtlinie 2006/12/EG « Abfälle »

Die Maschine ist so entworfen, dass sie zur Verhütung oder Verringerung der Erzeugung von Abfällen und ihrer Gefährlichkeit beiträgt.
Die Recyclingbestimmungen beachten.

Die EU-Richtlinie 94/62/EG « Verpackung und Verpackungsabfälle »

Die Verpackung der Maschine ist so entworfen, dass sie zur Verhütung oder Verringerung der Erzeugung von Abfällen und ihrer Gefährlichkeit beiträgt.

Auf die Entsorgung der verschiedenen Teile der Verpackung in geeigneten Recyclingeinrichtungen achten.

- **Europäische Normen:**
  EN 454 -2000 Schlag- und Rührgeräte. Vorschriften zur Sicherheit und Hygiene.

Die Einhaltung dieser Richtlinien wird bestätigt durch:

- das CE-Schild, das auf der Maschine angebracht ist,
- die entsprechende CE-Konformitäts-Erklärung, die dem Garantieschein beigefügt ist,
- die vorliegende Betriebsanleitung, die dem Anwender zu übergeben ist.

Geräuschdaten:

- Der Schalldruckpegel, gemessen nach dem Test-Code EN ISO 3743.1 - EN ISO 3744 < 70 dBA.

Schutz-Index gemäß EU-Norm 60529-2000:

- Elektrische Steuerungen IP55
- Gesamte Maschine IP23

Integrierte Sicherheitseinrichtungen:

- Die Maschine wurde entsprechend den für sie geltenden Vorschriften und Normen gebaut und hergestellt.
- Der Bediener ist zuvor mit der Verwendung der Maschine vertraut zu machen und muß über eventuelle Restrisiken aufgeklärt werden.

Lebensmittelhygiene:

Die Maschine besteht aus Werkstoffen, die mit den Richtlinien folgender Normen übereinstimmen:

- EU-Richtlinie 1935/2004/CEE: Werkstoffe und Objekte die mit Lebensmitteln in Berührung kommen.
- EN-Norm 601-2004: Druckguß-Aluminiumlegierungen die mit Lebensmitteln in Berührung kommen.
- EN-Normen 1672-2-2005 : Vorschriften zur Hygiene

Die Oberflächen der Bereiche, die mit den Lebensmitteln in Berührung kommen, sind glatt und leicht zu reinigen. Es sind lebensmittelverträgliche Reinigungsmittel unter Beachtung ihrer Gebrauchsanleitung zu verwenden.